

○食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例

平成十一年十二月二十四日

大分県条例第四十六号

食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例をここに公布する。

食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定める条例

(趣旨)

第一条 この条例は、食品衛生法(昭和二十二年法律第二百三十三号。以下「法」という。)第五十条第二項及び第五十一条の規定に基づき、営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準及び営業施設の基準を定めるものとする。

(平一六条例二三・一部改正)

(公衆衛生上講ずべき措置の基準)

第二条 法第五十条第二項に規定する営業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準は、別表第一のとおりとする。ただし、知事が業態によって必要がないと認めたときは、これらの基準の一部を適用しないことができる。

(平一六条例二三・一部改正)

(営業施設の基準)

第三条 法第五十一条に規定する営業施設の基準は、別表第二のとおりとする。ただし、知事が業態によって必要がないと認めた施設については、これらの基準の一部を適用しないことができる。

(平一六条例二三・一部改正)

附 則

この条例は、平成十二年四月一日から施行する。

附 則(平成一六年条例第二三号)

この条例は、平成十六年四月一日から施行する。ただし、第一条から第三条まで及び別表第一の改正規定は、公布の日から施行する。

附 則(平成二四年条例第三四号)

この条例は、平成二十四年九月一日から施行する。

附 則（平成二七年条例第三三号）

この条例は、平成二十七年四月一日から施行する。

別表第一(第二条関係)

(平二七条例三三・一部改正)

区分	措置の基準
一 施設の管理	<p>一 施設及びその周辺は、清掃を適切に行い、衛生上支障のないように衛生管理を計画的に行うこと。</p> <p>二 製造場、加工場、調理場、処理場、保管場所、販売所等(以下「作業場」という。)には、不必要な物品等を置かないこと。</p> <p>三 作業場内の採光又は照明及び通風又は換気を十分にすること。</p> <p>四 作業場内においては、定期的に、ねずみ及び昆虫の駆除作業を行うこと。</p> <p>五 製品、原材料、包装材料等は、容器等に入れて保管し、ねずみ、昆虫等の侵入を防止すること。</p> <p>六 排水溝への固形物の流出を防ぎ、排水溝は、排水が良好に行われるように清掃し、破損した場合は速やかに補修すること。</p> <p>七 手洗い設備には洗浄消毒液を備え、常に使用できるようにすること。</p> <p>八 作業場では動物を飼育しないこと。</p>
二 食品取扱設備等の管理保全	<p>一 機械器具、容器等は、常に清潔に保ち、その使用目的に応じたものを使用すること。</p> <p>二 機械器具及び分解したこれらの部品は、それぞれ所定の場所に衛生的に保管すること。</p> <p>三 機械器具は、常に点検し、故障、破損等があるときは速やかに修理又は補修を行い、適正に使用できるよう常に整備すること。</p> <p>四 温度計、圧力計、流量計等の計器は、定期的はその精度を点検すること。</p> <p>五 ふきん、包丁及びまな板は、熱湯、蒸気、殺菌剤等で消毒し、乾燥させること。</p>
三 給水及び汚物処理	<p>一 水道法(昭和三十二年法律第七十七号)に規定する水道事業及び専用水道並びに大分県給水施設条例(昭和三十三年大分県条例第三十七号)に規定する給水施設により供給される水(以下「水道水」という。)以外の水を使用する場合は、定期的に水質検査(地方公共団体の機関、法第二十五条第一項又は第二十六条第一項から第三項まで及び水道法第二十条第三項ただし書に規定する者並びに建築物における衛生的環境の確保に関する法律(昭和四十五年法律第二十号)第十二条の二第一項第四号の事業に係る同項の登録を受けた者が行うものに限る。以下同じ。)を行い、その結果を証する書類を一年間保存</p>

	<p>すること。</p> <p>二 水道水以外の水を使用する場合において、水質検査の結果飲用不適となったときは、直ちに施設の所在地を管轄する保健所長(以下「保健所長」という。)の指示を受け、適切な措置を講ずること。</p> <p>三 貯水槽を使用する場合は、定期的に点検及び清掃を行うこと。</p> <p>四 消毒装置又は浄水装置を設置している場合は、正常に作動していることを毎日確認すること。</p> <p>五 廃棄物容器は、汚液及び悪臭が漏れないように使用し、常に清潔にしておくこと。</p> <p>六 廃棄物及び廃水は、衛生上支障がないように適正に処理すること。</p> <p>七 洗浄剤、清掃用器材等は、適切に管理すること。</p> <p>八 便所は、常に清潔に保ち、定期的に消毒を行うこと。</p>
<p>四 食品等の取扱い</p>	<p>次の各号のいずれかの取扱いによること。</p> <p>一 危害分析・重要管理点方式（食品の安全性を確保する上で重要な危害の原因となる物質及び当該危害が発生するおそれのある工程の特定、評価及び管理を行う衛生管理の方式をいう。以下同じ。）を用いる場合の取扱い</p> <p>(一) 法第四十八条第一項の食品衛生管理者その他の製品についての知識及び専門的な技術を有する者により構成される班を編成すること。</p> <p>(二) 製品について、原材料の組成、物理的及び化学的性質（水素イオン指数、水分活性等をいう。以下同じ。）、殺菌又は静菌の処理（加熱、凍結、加塩、くん煙等をいう。）、包装、保存性、保管条件、流通方法その他の安全性に関する必要な事項並びに想定する使用方法及び消費者等を記載した製品説明書を作成すること。</p> <p>(三) 製品の全ての製造工程が記載された製造工程一覧図を作成すること。</p> <p>(四) 製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備の配置に照らし、必要に応じて修正すること。</p> <p>(五) 製造工程ごとに、発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質の一覧表（以下「危害要因リスト」という。）を作成し、人の健康に悪影響を及ぼす可能性及び製品の特徴を考慮して各製造工程における食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること。</p> <p>(六) 食品衛生上の危害の原因となる物質について、食品衛生上の危害が発生するおそれのある工程ごとに当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置（以下「管理措置」という。）を検討し、危害要因リストに記載すること。</p> <p>(七) 食品衛生上の危害の原因となる物質による食品衛生上の危害の発生を防止するため、必要に応じて重要管理点（製造工程のうち、食品衛生上の危</p>

害の発生のおそれのある工程に係る管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認（以下「モニタリング」という。）を必要とするものをいう。以下同じ。）を定めること。

(八) それぞれの重要管理点ごとに、食品衛生上の危害の原因となる物質を人の健康に悪影響を及ぼすおそれがないよう低減し、又は排除するための基準（以下「管理基準」という。）を設定すること。この場合において、管理基準は、物理的及び化学的性質その他の測定できる指標又は官能検査（食品の性質について人の感覚器官を用いて一定の条件下での確かな手法により実施される検査をいう。）に基づく客観的指標であること。

(九) 管理基準が遵守されていない製造工程を経た製品の出荷を防止するため、管理基準の遵守状況の確認方法を設定し、モニタリングを行うこと。この場合において、モニタリングの担当者及び責任者は、当該モニタリングの全ての記録に署名すること。

(十) モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき改善措置（管理基準が遵守されていないことにより影響を受けた製品の適切な処理を含む。）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。

(十一) 製品の危害分析・重要管理点方式について、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを確認するため、検証を行うこと。

(十二) (五) から (十一) までについて、記録を作成し、保存すること。

(十三) 食品等の運搬は、温度、湿度等に注意し、衛生的に行うこと。

(十四) 弁当その他の長期間保存できない製品にあつては、消費期限等を考慮した適切な運搬を行うこと。

(十五) 製品の製造及び販売は、製品の販売量に応じた仕入れを行う等適切に行うこと。

(十六) 製品の販売に当たっては、直射日光を避ける等製品を衛生的に管理すること。

二 危害分析・重要管理点方式を用いない場合の取扱い

(一) 原材料の仕入れに当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、必要に応じて点検状況を記録すること。

(二) 原材料は、適切なものを選択し、必要に応じて洗浄その他の前処理を行った後、使用すること。

(三) 添加物を使用する場合は、正確に計り、適正に使用すること。

(四) 製造又は加工において、病原微生物等を人の健康に悪影響を及ぼすおそれがないよう低減し、又は排除すること。

(五) 原材料及び製品は、その物理的及び化学的性質、微生物による汚染状

	<p>況、消費期限又は賞味期限、製造又は加工の方法、包装、使用方法等を考慮し、必要に応じて冷蔵保存する等衛生的に管理すること。</p> <p>(六) 食品間の相互汚染の防止のため、食品は必要に応じて区分して保存し、生鮮魚介類、食肉その他未加熱の食品を取り扱った機械器具等は、別の食品を取り扱う前に必要な洗浄及び消毒を行うこと。</p> <p>(七) 容器包装は、製品を汚染等から保護し、及び適切な表示を行うことができるものを使用すること。</p> <p>(八) 再使用する容器包装は、洗浄又は消毒が容易なものであること。</p> <p>(九) 食品等の製造又は加工に当たっては、必要に応じて次に掲げる事項を実施すること。</p> <p>イ 原材料及び製品への金属、ガラス、ほこり、殺菌剤その他の異物の混入を防止するための措置を講じ、必要に応じて検査を行うこと。</p> <p>ロ 原材料、製品及び容器包装をその製造の単位ごとに管理し、記録を保存すること。</p> <p>ハ 製品について、安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること。</p> <p>ニ 原材料として使用していない特定原材料（食品衛生法第十九条第一項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成二十三年内閣府令第四十五号）第一条第二項第七号の特定原材料をいう。）が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。</p> <p>(十) 施設においておう吐があった場合には、適切に消毒すること。</p> <p>(十一) おう吐物等により汚染された可能性のある食品等は、廃棄すること。</p> <p>(十二) 食品等の運搬は、温度、湿度等に注意し、衛生的に行うこと。</p> <p>(十三) 弁当その他の長期間保存できない製品にあっては、消費期限等を考慮した適切な運搬を行うこと。</p> <p>(十四) 製品の製造及び販売は、製品の販売量に応じた仕入れを行う等適切に行うこと。</p> <p>(十五) 製品の販売に当たっては、直射日光を避ける等製品を衛生的に管理すること。</p>
<p>五 従事者の衛生管理</p>	<p>一 従事者の健康状態の把握に努め、必要に応じて健康診断を受けさせること。</p> <p>二 保健所長から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従事者に検便を受けさせること。</p> <p>三 常に従事者の健康管理に注意し、食中毒の原因となる疾病又は飲食物を介して感染するおそれのある疾病にかかった者は、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務に従事させないこと。</p> <p>四 従事者又はその同居者が、感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に</p>

	<p>関する法律(平成十年法律第百十四号)に規定する一類感染症の患者及び二類感染症又は三類感染症の患者又は無症状病原体保有者(同法第八条の規定により一類感染症の患者又は二類感染症の患者とみなされる疑似症患者又は無症状病原体保有者を含む。)であるとわかった場合は、当該従事者が病原体を保有していないことが判明するまで、飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接する業務に従事させないこと。</p> <p>五 従事者の手指は、常に清潔に保ち、作業前及び用後は、よく洗浄消毒をさせること。</p> <p>六 作業場内においては、従事者に、清潔な作業衣並びに必要なに応じてマスク及び帽子を着用させ、並びに専用の履物を履かせること。</p> <p>七 作業場内においては、所定の場所以外での着替え、喫煙、飲食等をさせないこと。</p>
六 製品の衛生検査	製造し、又は加工した製品については、定期的に衛生検査を行い、その記録を製品の種類に応じ必要な期間保存すること。
七 検食	旅館、弁当屋、仕出し屋等で多人数に給食する場合にあつては、検食用の原材料及び調理済み食品一食分を、食事提供後二週間、零下二十度以下で冷凍保存し、必要な記録をすること。
八 食品衛生責任者	<p>一 営業者（法第四十八条第一項の規定により食品衛生管理者を置かなければならない営業者を除く。）は、食品の製造、加工、調理、販売等を衛生的に管理させるため、その施設ごとに、従事者のうちから食品衛生に関する責任者（以下「食品衛生責任者」という。）を定め、その氏名を作業場内に掲示すること。</p> <p>二 食品衛生責任者は、常に食品衛生に関する新しい知識の習得に務めること。</p> <p>三 食品衛生責任者は、施設の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、必要な注意をするとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。</p> <p>四 営業者は、前号の意見を尊重すること</p>
九 衛生教育	営業者又は食品衛生管理者若しくは食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、従事者の衛生教育を計画的に行うこと。
十 情報の提供	<p>一 製造し、加工し、又は販売した食品等について、健康被害（医師の診断を受け、当該健康被害が当該食品等に起因し、又は起因する疑いがあると診断されたものに限る。）に関する情報を得た場合は、保健所等へ速やかに報告すること。</p> <p>二 製造し、加工し、又は販売した食品等について、法に違反する事実に関する情報を得た場合は、保健所等へ速やかに報告すること。</p> <p>三 製造し、加工し、又は販売した食品等について、当該食品等に係る異臭の</p>

	発生、異物の混入その他の異常であって人の健康に悪影響を及ぼすおそれがあるものに関する情報を得た場合は、保健所等へ速やかに報告すること。
十一 管理運営要領	<p>一 一の項から前項までに掲げる基準に従い管理運営要領を作成し、従事者に遵守させること。</p> <p>二 管理運営要領は、必要に応じて検証を行い、改善すること。</p>

別表第二(第三条関係)

(平一六条例二三・全改、平二四規則三四・一部改正)

区分		営業施設の基準
共通基準	一 施設の構造等	<p>一 作業場は、間仕切りその他適当な方法により住居と区画されていること。</p> <p>二 従事者の数に応じた広さを有する更衣室を設け、作業場と区画すること。</p> <p>三 作業場は、計画製造量又は計画販売量に応じた広さを有し、原材料置場、製造室及び製品置場を設け、それぞれ区画すること。</p> <p>四 作業場は、屋根を有し、天井は清掃しやすい構造であること。</p> <p>五 作業場の内壁は、すき間がなく、かつ、床面から適当な高さまで不浸透性材料で腰張りされていること。</p> <p>六 作業場の床は、不浸透性材料で作られ、適当な勾こう配を有し、清掃しやすい構造であり、かつ、排水溝を設けること。</p> <p>七 作業場の窓、出入口等外部への開口部には、合成樹脂製防虫網その他のねずみ及び昆虫の侵入を防止する設備を、排水口には、防ぞ設備を設けること。</p>
	二 食品取扱設備	<p>一 作業場には、原材料、器具、容器等を洗浄するための流水式洗浄設備並びに従事者専用の流水式手洗い設備及び手指消毒設備(以下「手洗い設備等」という。)を設けること。</p> <p>二 作業場には、計画製造量又は計画販売量に応じた数及び大きさの機械器具、容器等を備えること。</p> <p>三 製造、加工及び販売に用いる機械器具、容器等は、食品に直接接触する部分が、耐水性で洗浄しやすく、加熱その他の方法で殺菌が可能なものであること。</p> <p>四 作業場には、必要に応じて、食品の冷蔵設備並びに食品、器具及び容器包装の殺菌設備を設け、その見やすい所に温度計又は自記温度計を備えること。</p>
	三 給水及び汚物処理	<p>一 水道水又は飲用に適する水を十分に供給することができる給水設備を設けること。</p> <p>二 便所は、作業場に衛生上支障のない適当な位置にあり、従事者及び客数に応じた十分な設備を設けること。また、手洗い設備等、防虫設備及び防ぞ設備を設けること。</p>

業種別基準	一 飲食店営業	イ 食肉販売業の許可を受けた者が自家製ソーセージを調理する場合	<p>一 調理場には、前処理室、調理室及び調合室を設けること。ただし、衛生上支障がないときは、調理室と調合室を兼ねることができる。</p> <p>二 前処理室は、食肉販売業の許可を受けた施設の調理場と兼ねることができる。</p>	
		ロ 生食用食肉(牛の食肉(内臓を除く。)であって、生食用として販売するものに限る。以下同じ。)の加工又は調理を行う場合	<p>一 生食用食肉の加工又は調理を行う場所は、他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。</p> <p>二 生食用食肉の加工又は調理を行う場所には、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のものを設けること。</p> <p>三 生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを備えること。</p> <p>四 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備及び温度を正確に測定することができる装置を設けること。</p> <p>五 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。</p>	
	二 乳処理業	処理場には、受乳室、処理室及び検査室並びに貯乳設備を設けること。		
	三 特別牛乳採取処理業	<p>一 処理場には、牛舎、搾乳室、隔離室及び処理室を設けること。</p> <p>二 搾乳室には、牛体洗浄室を設けること。</p> <p>三 隔離室は、他の施設と適当な距離を有すること。</p>		
	四 乳製品製造業	イ 発酵乳、バター及びチーズの製造業	発酵乳製造業にあつては培養室を、バター製造業にあつては包装室を、チーズ製造業にあつては発酵室及び包装室を設けること。	
		ロ イ以外の乳製品製造業	<p>一 製造場には、受乳室、充てん室又は包装室及び検査設備を設けること。ただし、練乳及び粉乳以外の製造場にあつては、受乳室、充てん室又は包装室を設けないことができる。</p> <p>二 乳処理業の施設と併設する場合は、製造室を除き共用することができる。</p>	
	五 集乳業	集乳場には、乳取扱室及び検査設備を設けること。		
	六 食肉処理業	イ 生食用食肉の加工又は調理を行う場合	<p>一 処理場には、荷受室、とさつ放血室、処理室及び包装室を設けること。</p> <p>二 処理場は、他の施設と遮断されており、処理前の生体又はと体の搬入場所と処理後の食肉等の搬出</p>	

			<p>場所を別にする。</p> <p>三 生食用食肉の加工又は調理を行う場所は、他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。</p> <p>四 生食用食肉の加工又は調理を行う場所には、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のものを設けること。</p> <p>五 生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを備えること。</p> <p>六 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備及び温度を正確に測定することができる装置を設けること。</p> <p>七 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。</p>
		ロ イ以外の場合	<p>一 処理場には、荷受室、とさつ放血室、処理室及び包装室を設けること。</p> <p>二 処理場は、他の施設と遮断されており、処理前の生体又はと体の搬入場所と処理後の食肉等の搬出場所を別にする。</p>
七 食肉販売業	生食用食肉の加工又は調理を行う場合		<p>一 生食用食肉の加工又は調理を行う場所は、他の設備と明確に区分された衛生的な場所であること。</p> <p>二 生食用食肉の加工又は調理を行う場所には、器具及び手指の洗浄及び消毒に必要な設備であって、生食用食肉のための専用のものを設けること。</p> <p>三 生食用食肉が接触する設備及び器具は専用のものを備えること。</p> <p>四 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌を行うために十分な能力を有する専用の設備及び温度を正確に測定することができる装置を設けること。</p> <p>五 生食用食肉の加工を行う場合は、加熱殺菌後の冷却を行うために十分な能力を有する専用の設備を設けること。</p>
八 食品の冷凍又は冷蔵業		製造場には、荷受場、処理室及び冷凍予備室を設けること。	
九 清涼飲料水製造業		製造場には、必要に応じて調合室を設けること。	

十 氷雪製造業	製造場には、製氷室を設けること。
十一 食用油脂製造業	製造場には、充てん室又は包装室を設けること。
十二 みそ製造業	製造場には、こうじ室、仕込室、熟成室及び充てん室を設けること。
十三 しょうゆ製造業	一 製造場には、原材料処理室、こうじ室、発酵室、圧搾室、火入室及び充てん室を設けること。 二 アミノ酸しょうゆを製造する場合は、原料分解室を設けること。
十四 ソース類製造業	製造場には、充てん室を設けること。
十五 酒類製造業	製造場には、こうじ室、仕込室、圧搾室、火入室及び充てん室を設けること。
十六 納豆製造業	製造場には、発酵室を設けること。
十七 めん類製造業	製造場には、包装室を設けること。また、乾めん類製造業にあつては、乾燥場を設けること。
十八 そうざい製造業	製造場には、包装室を設けること。